

10. Hanbutten = Suppen.

Koche die Hanbutten erst in halb Wasser und halb Wein, thue dann ein wenig ganze davon in einen Tügel; füge grosse Rosinen zu den ganzen Hanbutten, auch Zucker, ganzen Zimmet, und laß es alles zugedeckt einkochen; die obigen Hanbutten reibe durch, und thue noch mehr Wein, Zucker und Zimmet hinzu, und laß es auch kochen. Dann schneide halbe Semmeln, daß die Ober-Rinde oben bleibe und noch einmahl von einander geschnitten und ausgehölet werde. Solche vier Stücke Semmel röste in Fette, lege sie in die Schüssel, mache denn von Rosinen und Hanbutten einen Kranz um den Schüssel-Rand; hinter diesen lege halbe Schnittgen Citronen, und geuß dann die Handbutten-Suppe auf die Semmel.

11. Leber = Suppe.

Koche eine Kalbs-Leber, reibe sie klein auf dem Reibe-Eisen, thue sie in einen Alsch, giesse Wein daran, reibe es wohl durch einander, drücke es durch ein klar Tuch, thue kleine Rosinen, Citronen-Schalen, Zucker, Zimmet und Saffran darauf, schütte es zusammen in einen Topf, schlage ein paar Eyer-Dotter darzu, setze es zum Feuer, laß es ein wenig aufkochen, dann richte es an.

Suppen von halb Wein und halb
Fleisch = Brühe.

12. Hecht = Suppen.

Nimm 1. Hecht, schüppe ihn, schneide ihn so denn zu Stücken, sprengte ihn ein wenig mit Saltz ein,
wälze